Отмочка отмочке рознь

И Сидько

SHOUT
SHARE
IT

- Сидько И

Сидько И
Отмочка отмочке рознь

И.Сидько

Отмочка отмочке рознь

С величайшим удовольствием получаю "Сделай сам". И что может быть еще интереснее и полезнее? Спасибо за все советы! В одном из номеров узнала о копчении рыбы в домашних условиях. Чудо! Но, прочтя в конце статьи материалы о подготовке рыбы к копчению, скажу прямо, несколько разочаровалась, и вот почему: во-первых, автор предлагает держать рыбу в соли месяцами, в рассоле - не менее 8 сут. Далее описывается очень многократная отмочка, в результате которой вместе с солью уходят питательные вещества этого ценного продукта. А он ведь сейчас, ох, как подорожал!

"Проработав" до конца статью, я задалась желанием сообщить вам свой метод соления и вяления рыбы.

Кроме ставриды, солить другую рыбу я не пробовала, но всякий раз, когда мне удается приобрести мороженую ставриду, я делаю из нее только балык. Если бы вы попробовали этот балычок! Пальчики оближешь! Только в отличие от автора я осуществляю вяление не более 3, в крайнем случае 4 дней и без подвешивания. Исключение составляет рыба весом более 500 г. Я заимствовала у автора одну полезную мысль. Провяленную рыбу, как это я делаю, можно перед копчением обмазать подсолнечным маслом. Засолка длится не более 1 сут.

Мороженую рыбу я тут же складываю в большую чашку или пластмассовый тазик, густо пересыпаю солью, чтобы рыба была покрыта слоем соли толщиной 1 см. Засолка рыбы идет при комнатной температуре. Если засолила рыбу днем, то утром следующего дня я ее промываю водой изпод крана, даю воде стечь или, что лучше, промокаю чистой тряпочкой или выстиранной ненужной для ношения хлопчатобумажной вещью. Затем расстилаю на подоконнике газету и раскладываю на ней рыбу, не потроша, конечно. Спустя 4 ч переворачиваю рыбу на другой бок, а еще через 4 ч вновь переворачиваю. Ночью, конечно, рыбу я не трогаю. Попробуйте этот балычок. А вид его на разрезе!

Ставрида - отличное сырье, но убеждена, что и другие сорта рыбы подойдут для этого способа вяления. Более 4 дней осуществлять процесс вяления нет смысла, так как рыба становится сухой и годится, наверное, только для пива. А если мою вяленую рыбку закоптить по тому способу, который

предложен А. Даниловым, то вкуснее лакомства и не придумаешь!